



PINEWOOD
Catering

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



WWW.PINEWOOD-CATERING.RU

СОСТАВЛЯЮЩИЕ ХОРОШЕГО БАНКЕТА

от 4000 ₪ / на человека

01 Все включено: мебель,
текстиль, посуда
предоставляется бесплатно

05 Сервировка
и обслуживание
мероприятия

02 Персональный
банкетный
менеджер

04 Изысканные блюда
от шеф-повара
в ресторанной подаче

03 Уборка помещения
после мероприятия

06 Собственный
автопарк – доставка
бесплатно*
*в пределах города



УСЛУГА «ДЕГУСТАЦИЯ МЕНЮ»

Попробуйте заранее банкет на вкус!
Дегустация меню – верный способ не ошибиться
в выборе блюд и убедиться в качестве кухни.
Подробности у вашего банкетного менеджера.

В меню входит:

- 7 видов холодных закусок
- 5 видов салатов
- 5 видов горячих блюд
- 4 начинки для торта

Рассчитана на 4-6 человек.
Длительность 1-1,5 часа.

4900-.



УСЛУГА «ЗАКУСКИ НА WELCOME»

Закажите дополнительную опцию и порадуйте гостей,
перед началом основного банкета приветственным
шампанским и закусками.
Подробнее у вашего банкетного менеджера.

ЗАКУСКИ

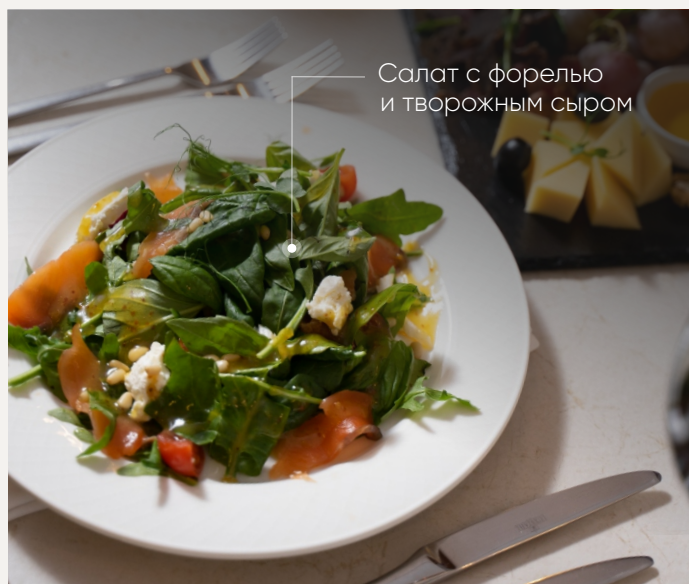
Ассорти овощное Болгарский перец, томаты, сельдерей, огурцы, томаты черри, соус «Блю Чиз»	230/30	695.-
Ассорти домашних солений Огурцы с/с, маринованные: капуста, патиссоны, папоротник, печёная свекла	360	825.-
Мясное ассорти Ростбиф из говядины с имбирным соусом, печёная буженина с горчице-медовым соусом, рулет из цыпленка с сыром и фисташками с соусом «Тоннато»	210/60	1395.-
Мясное ассорти Локальное Ростбиф из утки с малиново-брусничным соусом, пастрома из марала с горчице-медовым соусом, филе индейки с соусом сливочный хрен	210/60	1295.-
Семга фирменного посола	100/40	1095.-
Нерка фирменного посола	120/100	995.-
Маринованный ростбиф из телятины с овощным соте и трюфельным маслом	200	1295.-
Закуска под вино Бастурма из говядины, карпаччо из курицы, пастрома из сыровяленой свинины, маслины, сыр маасдам, томаты вяленые, сыр пармезан, виноград, груша, орехи, мёд	800	2950.-
Рыбное ассорти Форель с/с, копченый угорь, мидии, креветка, водоросли чука, лайм	270	1850.-
Локальное рыбное ассорти Нерка с/с, скумбрия х/к, муксун с/с, блинчик с муссом из мяса краба, лимон, соус из трав	140/60	1750.-
Сырное ассорти Сыр с белой плесенью, ореховый сыр, сыр с голубой плесенью, пармезан, мед, фрукты, маасдам	170/120	1350.-
Локальное сырное ассорти Адыгейский, брынза, сулугуни, мед в сотах, сыр с пожитником, соус малиново-брусничный	140/60	1195.-
Ассорти брускетт С ростбифом и имбирной заправкой, с лососем и мягким сыром, с печеным болгарским перцем и моцареллой, с паштетом и валеной уткой	200	1085.-
Рулетки из баклажанов	160	785.-
Печёные баклажаны с моцареллой в Азиатском соусе	230	785.-
Рулетки с муссом из морепродуктов и творожным сыром	200	695.-
Сибирские грузди со сметаной и ароматным маслом	100/50	825.-
Сельдь со сладким луком и печеным картофелем	280	765.-
Ассорти сезонных фруктов	600	645.-



Закуска под вино

САЛАТЫ

Цезарь с филе цыпленка	170	645.-
Цезарь с креветкой	140	685.-
Салат Греческий с папоротником	200	565.-
Салат с копченой утиной грудкой и цитрусовой заправкой	180	845.-
Оливье с телятиной	170	625.-
Оливье с форелью	170	625.-
Салат с ростбифом, рукколой и имбирной заправкой	180	875.-
Салат с морепродуктами	150	695.-
Салат с языком и индейкой	170	695.-
Салат с запеченной бужениной	190	625.-
Салат с форелью и творожным сыром	170	875.-



Салат с форелью и творожным сыром



Томленные телячьи щёчки с картофельным пюре и овощами

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из филе семги со спаржей	120/100	1375.-
Лоин из муксуна, печеный с можжевеловой глазурью и картофельным пюре	90/130/40	1085.-
Печеный судак с овощным жульеном и пюре из брокколи с соусом «Пад Тай»	110/150	985.-
Томленные телячьи щёчки с картофельным пюре и овощами	150/120	1065.-
Стейк из телятины с пюре из корня сельдерея и соусом «Деми Глас»	110/100/40	1295.-
Крабовая котлета с картофельным пюре и соусом «Руй»	80/120/30	895.-
Печеная буженина в глазури с картофельным пюре с соусом BBQ	110/150/30	985.-
Шницель из куриной грудки с тёплым грибным гарниром и соусом «Тартар»	130/80/30	895.-
Филе цыпленка запеченное в азиатской глазури с зеленым салатом	240	895.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ассорти гриль из морепродуктов Шашлычки из кальмаров, судака и форели в соусе «Терияки», тигровые креветки с соусом «Сладкий Чили», мидии с соусом «Блю Чиз»	690/120/50	5450.-
Мясное ассорти гриль Говядина с соусом «Черный перец», свинина с соусом фирменный «BBQ», курица с соусом «Тай-чили», язык говяжий с «Имбирным соусом»	670/80	4350.-
Ассорти мини-шашлычков Шашлычок из курицы с соусом «Чили-лайм», из лосося с «Базеликово-луковым» соусом, из овощей с травяной заправкой	660/60	4250.-



Ассорти гриль из морепродуктов



Ассорти мини-шашлычков

ГАРНИРЫ

Овощи гриль Кукуруза, шампиньоны, болгарский перец, кабачок	150	345.-
Свежие овощи Огурец, томаты, микс салата, заправляется Азиатским соусом	100	295.-
Картофель «Бейби»	150	295.-
Картофель Фри	150/30	295.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Корейка телятины на кости с картофелем «Бейби» и рукколой в соусе «Чивас»	180/100/30	1495.-
Корейка свиная без кости с сырным соусом и овощным гарниром	150/100/30	1095.-
Утиное маigre с ягодным «Деми Глас» и пюре из свежих овощей	150/140	1265.-
Стейк из цветной капусты с ореховым соусом	180	1140.-
Стейк из семги	250	1950.-
Стейк Рибай	100	1950.-
Стейк Стриплойн	100	1250.-
Половинка цыпленка с соусом «Тай-чили»	300/80	995.-
Шашлык с семгой и креветкой	150	1290.-
Шашлык из курицы	150/10	645.-
Шашлык из говядины	150/10	1290.-
Шашлык из свинины	150/10	695.-
Бургер с говяжьей котлетой	330	790.-
Хот-Дог	180	245.-



БЛЮДА В КАЗАНЕ

Плов из говядины	300	425.-
Щурпа из говядины	300	425.-
Уха из двух видов рыб (семга, судак)	300	485.-
Паэлья с морепродуктами и чоризо	300	855.-

ГАРНИРЫ

Овощи гриль	150	345.-
Кукуруза, шампиньоны, болгарский перец, кабачок		
Свежие овощи	100	295.-
Огурец, томаты, микс салата, заправляется Азиатским соусом		
Картофель «Бейби»	150	295.-
Картофель «Бейби» со свежими травами		
Картофель Фри	150/30	295.-



НАПИТКИ

Морс ягодный	1000	295.-
Напиток из крыжовника	1000	295.-
Сок	1000	450.-
Яблоко, апельсин, вишня		
Добрый Cola/Апельсин/Лимон-Лайм	500	195.-
Фирменная вода «PINEWOOD»	500	145.-
Чай пакетированный	200	95.-
Лимон	100	105.-
Кофе заварной с молоком	200	135.-
Молоко	30	425.-

ХЛЕБ

Хлебная корзина	170	150.-
Кукурузный хлеб, чиабатта, сырные булочки		





СОБСТВЕННАЯ КОНДИТЕРСКАЯ

торт любой сложности и десерты
из натуральных ингредиентов без заморозки



ТОРТ НА ЗАКАЗ

Создадим торт с индивидуальным
дизайном для вашего торжества

декор любой сложности | заказ за 5 дней |
4 начинки на выбор

от 2200 Р / кг*

2750 Р / кг

*При заказе мероприятия

ЗАКАЖИТЕ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ НАЧИНОК
Стоимость уточняйте у банкетного менеджера



БОК-НАБОРЫ
ДЕСЕРТОВ

от 1540 Р



БЕНТО ТОРТ

Заказ за 24 часа

от 990 Р



« Оставьте заявку

+7 (383) 375-36-36

www.pinewood-catering.ru

Ежедневно с 10:00 до 19:00



www.pinewood-catering.ru